

Plan studiów

Wydział prowadzący kierunek studiów:	Wydział Chemii
Kierunek studiów:	<i>Chemia i technologia żywności</i>
Poziom kształcenia:	Studia pierwszego stopnia
Profil kształcenia:	Ogólnoakademicki
Forma studiów:	Studia stacjonarne
Specjalność:	-
Liczba semestrów:	7
Liczba punktów ECTS:	210
Łączna liczba godzin dydaktycznych:	2070/2130*

*w zależności od wyboru studenta – kursy podstawowe lub rozszerzone

ROK I**Semestr I**

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-PCp	Podstawy chemii poziom podstawowy**	wykład	30	16	E
		laboratorium	75		Z
		ćwiczenia	30		Z
0600-S1-CTZ-PCr	Podstawy chemii poziom rozszerzony**	wykład	30	17	E
		laboratorium	90		Z
		ćwiczenia	30		Z
0600-S1-CTZ-MAT	Matematyka	ćwiczenia	30	5	Z
0600-S1-CTZ-PIC	Podstawy informatyki i chemometrii (+USOS)	wykład	15	6	E
		laboratorium	20		Z
9001-BHP-	Szkolenie BHP i ergonomia	ćwiczenia	5	1	Z
Razem:			205/220	28-29	

Semestr II

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-PCA	Podstawy chemii analitycznej	wykład	30	12	E
		laboratorium	90		Z
		ćwiczenia	15		Z
0600-S1-CTZ-MAT	Matematyka	wykład	30	5	E
		ćwiczenia	45		Z
0600-S1-CTZ-FIZp	Fizyka poziom podstawowy*	wykład	30	5	E
		laboratorium	30		Z
		ćwiczenia	15		
0600-S1-CTZ-FIZr	Fizyka poziom rozszerzony**	wykład	30	5	E
		laboratorium	30		Z
		ćwiczenia	30		
0600-S1-CTZ-PB	Podstawy biologii	wykład	15	3	E
		ćwiczenia	15		Z
0600-S1-O-F	Bioetyka / Filozofia przyrody**	wykład	30	4	Z
0000-OG-	Zajęcia ogólnouczelniane			2-3	E/Z
Razem:			345/360+zajęcia ogólnouczelniane	31-32	

Student na I roku studiów tak realizuje poszczególne poziomy kształcenia i przedmioty ogólnouczelniane, aby uzyskać w ciągu roku akademickiego min. 60 punktów ECTS.

ROK II
Semestr III

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-COP	Chemia organiczna poziom podstawowy*	wykład	30	4	Z
		ćwiczenia	10		Z
0600-S1-CTZ-COR	Chemia organiczna poziom rozszerzony**	wykład	20	4	Z
		ćwiczenia	15		Z
0600-S1-CTZ-CPZ	Chemia pierwiastków i ich związków	wykład ćwiczenia	30 15	3	Z Z
0600-S1-CTZ-CSE	Chemia środowiska i ekologia	wykład laboratorium	15 45	5	E Z
0600-S1-CTZ-CAZ	Chemia i analiza żywności	wykład laboratorium	45 90	10	E Z
0600-S1-CTZ-RT	Rysunek techniczny	wykład ćwiczenia	15 30	3	E Z
4200-	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia	30	1	Z
4100-	Język angielski	ćwiczenia	60	2	Z
Razem:			415/410	28	

Semestr IV

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-COP	Chemia organiczna poziom podstawowy*	laboratorium	45	8	E Z
0600-S1-CTZ-COR	Chemia organiczna poziom rozszerzony**	wykład	30	8	E
		laboratorium	45		Z
0600-S1-CTZ-AI	Analiza instrumentalna	wykład laboratorium	30 75	9	E Z
0600-S1-CTZ-TT	Termodynamika techniczna	wykład ćwiczenia	15 45	7	E Z
0600-S1-CTZ-SJPZ	Systemy jakości produkcji żywności	wykład ćwiczenia	20 10	2	E Z
0600-S1-SP/W	Przedmiot do wyboru** (WCh)	wykład	30	2	Z
4200-	Wychowanie fizyczne	ćwiczenia	30	1	Z
4100-	Język angielski	ćwiczenia	60	3	Z, E
Razem:			360/390	32	

Student na II roku studiów tak realizuje poszczególne poziomy kształcenia i przedmioty do wyboru, aby uzyskać w ciągu roku akademickiego min. 60 punktów ECTS.

ROK III
Semestr V

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-CF	Chemia fizyczna	wykład ćwiczenia	15 10	2	Z Z
0600-S1-CTZ-Bio	Biochemia	wykład laboratorium	15 30	4	E Z
0600-S1-CTZ-MB	Mikrobiologia	wykład laboratorium	15 45	5	E Z
0600-S1-CTZ-EP	Ekonomia przemysłowa (zarządzanie zakładami produkcyjnymi)	wykład	15	1	E
0600-S1-CTZ-PTST	Podstawy technologii tłuszczów	wykład laboratorium	15 35	5	E Z
0600-S1-SP/W	Przedmiot do wyboru** (WCh)	wykład laboratorium	30 45	6	E Z
0600-S1-SP/W	Przedmiot do wyboru	wykład	30	2	Z
0600-S1-CTZ-MATS	Maszyny i aparaty w technologii spożywczej	wykład ćwiczenia	15 10	3	Z Z
Razem:			325	28	

Semestr VI

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-CF	Chemia fizyczna	wykład laboratorium	15 45	6	E Z
0600-S1-CTZ-CK	Chemia koloidów	wykład laboratorium	15 30	4	E Z
0600-S1-CTZ-PTCC	Podstawy technologii cukru i cukiernictwa	wykład laboratorium ćwiczenia	20 60 10	8	E Z
0600-S1-CTZ-PT	Procesy technologiczne	wykład laboratorium	30 90	10	E Z
0600-S1-CTZ-PZ	Praktyka zawodowa***		120**	4	Z
Razem:			315	32	

ROK IV
Semestr VII

Kod przedmiotu w systemie USOS	Nazwa modułu/przedmiotu	Forma zajęć	Liczba godzin	Liczba punktów ECTS	Forma zaliczenia
0600-S1-CTZ-AS	Analiza sensoryczna, badanie preferencji konsumenta	wykład laboratorium	15 40	7	E Z
0600-S1-CTZ-DPZ	Dietetyka i prawo żywnościowe	wykład	20	1	E
0600-S1-CTZ-OZ	Opakowania żywności	wykład	20	1	E
0600-S1-CTZ-SD	Seminarium dyplomowe	seminarium	15	1	Z
0600-S1-CTZ-PD	Praca dyplomowa***	laboratorium	300***	20	E
Razem:			110	30	

Przedmioty do wyboru zaproponowane dla kierunku *chemia i technologia żywności*

1. Podstawy bioanalitiky żywności
2. Podstawy metod separacyjnych
3. Związki organiczne, izolacja, identyfikacja i zastosowanie
4. Chemia strukturalna pierwiastków
5. Technologie proekologiczne
6. Podstawy technik membranowych
7. Podstawy syntezy i przetwórstwa polimerów
8. Metody spektroskopowe w chemii analitycznej
9. Chemia nieorganiczna w żywności
10. Inżynieria środowiska

Przedmioty (lub poziom) do wyboru: * albo **; godziny bez obciążenia dydaktycznego: ***; Z – zaliczenie na ocenę, E – egzamin na ocenę; Z' – zaliczenie bez oceny

Łączna liczba godzin – 2075/2130 (poziom podstawowy/rozszerzony) godzin dydaktycznych w tym 5 godz. szkoleń + przedmioty ogólnouczelniane + 300 godz. na pracę dyplomową + 120 godz. praktyk (ECTS)

Plan studiów obowiązuje od semestru I roku akademickiego 2016/2017

Plan studiów został uchwalony na posiedzeniu Rady Wydziału Chemii w dniu 13 kwietnia 2016 r.

/-/ Prof. dr hab. Edward Szlyk

(podpis Dziekana)